Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta cremosa de tomate seco y ricotta

2 raciones 648 kcal

Ingredientes

- **1 diente** de ajo
- **1 puñado** de alcaparras
- **100 g** de tomates secos (aprox. 10)
- **125 g** ricotta
- Sal
- Pimienta
- AOVE
- **200 g** Pasta

POR RACIÓN

Proteínas	**27 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**103 g**
Fibra	**9,7 g**

Elaboración

1. En una batidora añade: ajo, alcaparras, tomates secos, ricotta, sal, pimienta y aceite.
2. Tritura todo hasta que quede una crema.
3. Pasa la mezcla a un bol y añade un poco de agua de cocción de la pasta.
4. Incorpora la pasta y mezcla bien.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve